SIBIR

Backofen • Herd

Tritherm S und SG



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

■ Markiert eine Aufzählung.



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
Tritherm S	615 / 715	55-762
Tritherm SG	725	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall z. B. flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Geräte-/Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.
- Beachten Sie die speziellen Sicherheitshinweise im Kapitel 'Herd'.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wie Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Geräteschäden vermeiden

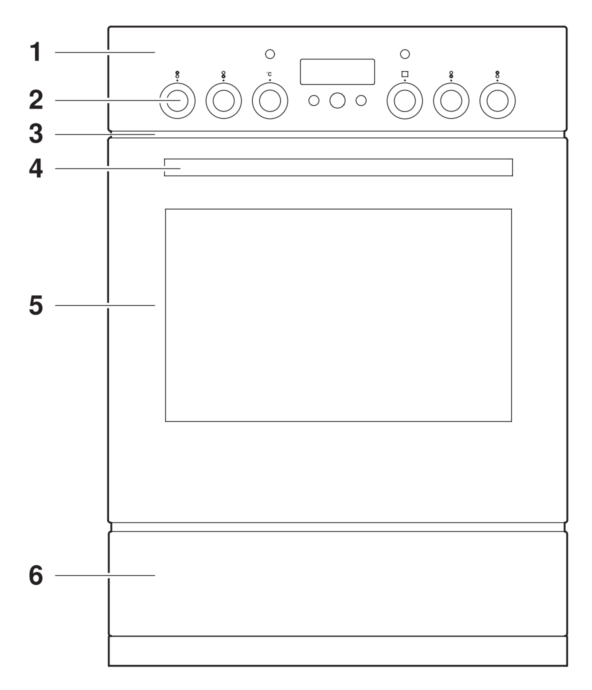
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

Herd

- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.
- Bei Überhitzung Gusskochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Gerätebeschreibung

Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Drehschalter



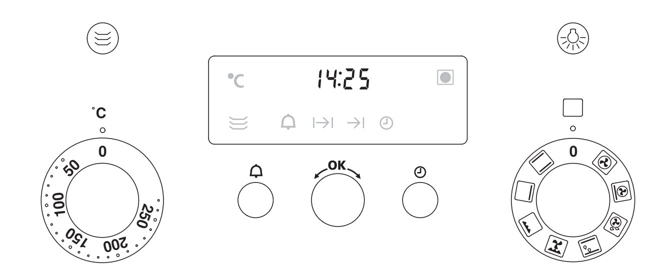
- Die Drehschalter sind versenkbar.
- Das Versenken ist nur möglich, wenn der Schalter in Position «0» ist.

► Auf die Mitte des Drehschalters drücken.

3 Lüftungsöffnung
4 Türgriff
5 Gerätetür
6 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Drehschalter / Tasten

°C	Garraumtemperatur		Betriebsart
	Timer		Beleuchtung
OK	Einstellknopf		Wärmeschublade *
	Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit		

Anzeige

14:25 Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.

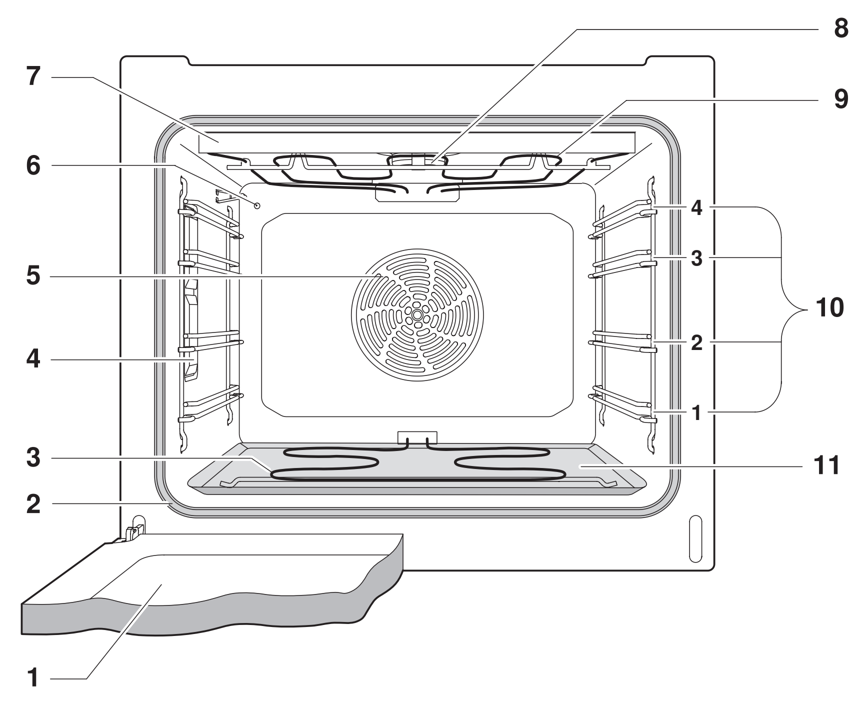
Symbole

°C	Garraumtemperatur	|→|	Einschaltdauer
	Betriebsart / Kochzone	→|	Ausschaltzeit
	Wärmeschublade *		Uhrzeit
	Timer		

Betriebsarten

* modellabhängig

Garraum



1 Gerätetür	**7** Berührungsschutz Grill / Oberhitze
2 Türdichtung	**8** Garraumentlüftung
3 Unterhitze	**9** Grill / Oberhitze
4 Beleuchtung	**10** Auflagen mit Beschriftung
5 Heissluftgebläse	**11** Schutzeinlage
6 Garraumtemperaturfühler	

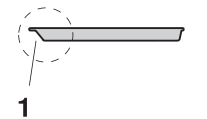
Zubehör



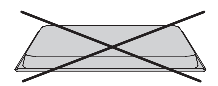
Original-Kuchenblech



- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

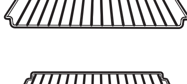


- Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

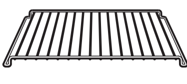


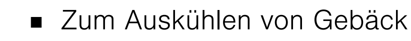
- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.





- Zum Auskühlen von Gebäck



Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche
► den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.



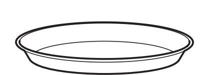
Schutzeinlage



- Sie ist zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens vorzubeugen.



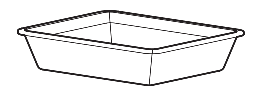
Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Runde Kuchenbleche mit TopClean

- Backformen für Wähen und Quiches

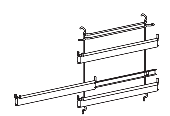
Erhältlich in drei verschiedenen Grössen



Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet usw.
- Zum Warmhalten von Gerichten

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Blechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

Der Timer, die Einschaltdauer sowie die Ausschaltzeit, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion blinkt.
- In der Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

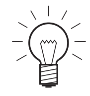
Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.

Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.

▶ Wenn in der Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.



▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

▶ Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.

▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen. Den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

Beispiel



Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C			Min.	
Cake		175-185	ja	2	50-65	

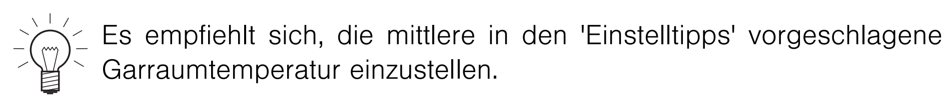
▶ Den Gitterrost in Auflage 2 schieben.

Betriebsart wählen

▶ Betriebsart wählen.
- Das Symbol leuchtet.

Garraumtemperatur wählen

▶ Garraumtemperatur wählen.
- Das Symbol °C leuchtet.
- Der Garraum wird aufgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, erlischt das Symbol °C und es ertönt ein kurzer Signalton.



Es empfiehlt sich, die mittlere in den 'Einstelltipps' vorgeschlagene Garraumtemperatur einzustellen.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

Gargut entnehmen



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

▶ Nach 50 Minuten prüfen, ob der Cake fertig gebacken ist. Mit einem Holzspiesschen in den Cake stechen. Bleibt noch Teig am Holzspiesschen kleben, den Cake noch etwas weiterbacken.

▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

▶ Drehschalter ☐ und °C auf «0» stellen.
– Das Symbol ◙ erlischt, sofern keine Kochzone in Betrieb ist.

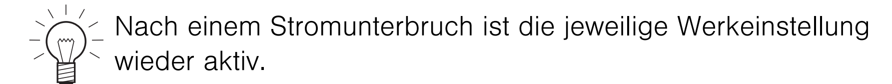
▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

▶ Einstellknopf OK 5 Sekunden gedrückt halten.

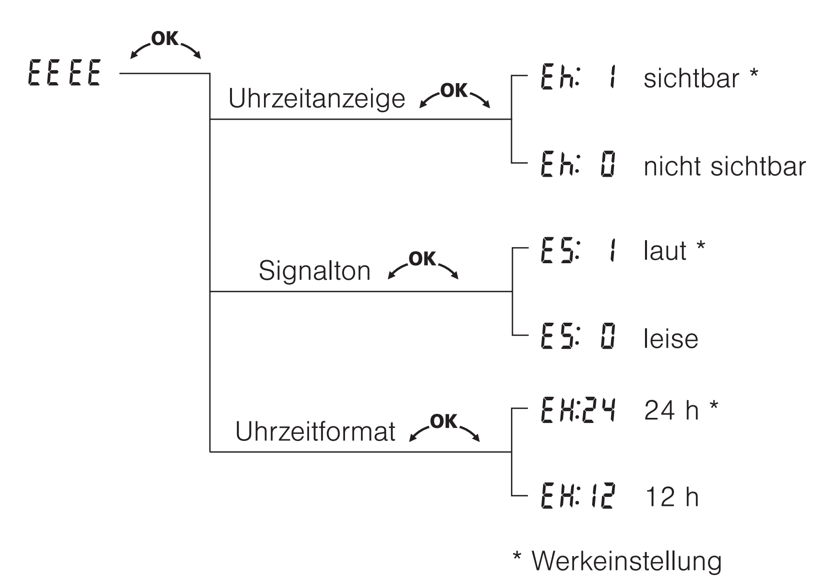
▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Einstellung wählen und durch Drücken bestätigen.



Nach einem Stromunterbruch ist die jeweilige Werkeinstellung wieder aktiv.

Mögliche Einstellungen

▶ Einstellknopf OK 5 Sekunden gedrückt halten.



* Werkeinstellung

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit auf jeden Fall sichtbar.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt werden.

■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m. / p. m.) aktiv.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



- Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
- Ist das Uhrzeitformat EH: 12 gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

▶ Taste ◷ antippen.
  – In der Digitalanzeige blinken die Stunden.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.

▶ Taste ◷ antippen oder auf den Einstellknopf ↙OK↘ drücken.
  – In der Digitalanzeige blinken die Minuten.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.
  - Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
 – In der Digitalanzeige blinkt 0'00.
 – Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.


Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0'00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
 – In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 – Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
 – ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
 – Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 🔔 2× antippen.
- In der Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste 🕒 antippen.
- In der Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Kontrollieren und ändern

► Taste ⊕ antippen.
 – In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 – Das Symbol |→| blinkt.

► Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

► Den Drehschalter ☐ auf «0» stellen.

Einschaltdauer abgelaufen

– Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
– Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
– Das Symbol |→| blinkt.
– Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.



► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.
 – Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet zum gewünschten Zeitpunkt automatisch ein und wieder aus.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

▶ Taste ⏲ antippen.
- In der Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

▶ Taste ◷ erneut antippen.
- In der Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →I blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Die Symbole I→I und →I leuchten.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart ⊛ und 180 °C.
▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ◷ 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist für 2 Sekunden sichtbar.

▶ Taste ◷ 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer kann nicht geändert werden.

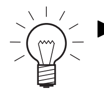
Vorzeitig ausschalten

► Den Drehschalter ☐ auf «0» stellen.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Digitalanzeige 0'00
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.



► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.

- Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Betriebsarten

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Auflage
Ober-/Unterhitze		50–270 °C	2 (oder 1)
Unterhitze		50–270 °C	2 (oder 1)
Grill		50–270 °C	3 oder 4
Grill-Umluft		50–270 °C	2 oder 3



- ► Formen auf den Gitterrost stellen.
- ► Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.
Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.
Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben.	Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.
Hohes Grillgut (Poulet oder Braten in Porzellan- oder Glasform), Gratin und Auflauf.	Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Das Heissluftgebläse ist eingeschaltet.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Auflage
Ober-/Unterhitze feucht		50–270 °C	2 (oder 1)
Heissluft feucht		50–270 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		50–270 °C	2 (oder 1)
Heissluft		50–270 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)

Anwendung	Beheizung
Für Gratin, Auflauf, Braten, Brot und Hefegebäck.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf zwei oder drei Auflagen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraum-rückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf zwei oder drei Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei .	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraum-rückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Auflage
Min.	Empfohlene Dauer in Minuten
Std.	Empfohlene Dauer in Stunden
	Zubehör

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

Gar-/Backtabellen



Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Kuchen, Cake

		°C	
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebli, Marmor, Nuss usw.)		175–185	ja
Torte (Schokolade, Rüebli, Nuss usw.)		170–180	ja
Biscuittorte		170–180	ja
Biscuitroulade		200–210	ja
		180–190	ja
Linzertorte		180–190	ja
Mürbeteig blindbacken		190–200	ja
Mürbeteig mit Früchten		180–190	ja
		170–180	ja
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		170–190	5 Min.
Luzerner Lebkuchen		170–180	ja
Blechkuchen		180–190	ja
Apfelstrudel		190–200	ja
Meringuierter Kuchen		130–150	ja
Japonaisboden		160–180	ja
		140–160	ja

	Min.	
2	50–65	
2	45–55	
2	30–40	
2	7–10	
1 + 3	8–12	
2	40–50	
2	20–25	
2	45–55	
2	45–55	
2	40–50	
2	50–60	
2	20–25	
2	40–45	
3	25–35	
2	25–35	
1 + 3	25–35	

Kleingebäck

		°C	
Apérogebäck		190–200	ja
		180–190	ja
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)		170–190	ja
Hefe-Kleingebäck		170–190	ja
Eclairs, Ofenküchlein		180–200	ja
Makrönli		180–200	ja
Brunsli, Zimtsterne		180–200	ja
		170–190	ja
Mailänderli, Spitzbuben		170–180	ja
		170–180	ja
Basler Leckerli		190–210	ja
Anisgebäck, Chräbeli		140–150	ja
		130–140	ja
Meringues *		80–90	nein
Bruschetta, Knoblauchbrot		210–230	ja
Toast Hawaii		200–220	ja
		250	5 Min.

* Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

	Min.	
2	15–25	
1 + 3	12–17	
1 + 3	20–30	
2	15–25	
2	20–30	
2	8–12	
2	8–12	
1 + 3	5–10	
2	12–17	
1 + 3	10–15	
2	15–20	
2	20–30	
1 + 3	25–35	
2	80–100	
3	5–10	
2	15–20	
3	5–7	

Wähen, Pizza



Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

		°C	
Früchtewähe		200–210	ja
		170–190	ja
		180–190	ja
Pizza frisch		210–220	ja
		210–220	ja
		200–220	ja
Pizza tiefgekühlt *	–	–	–
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		190–200	ja
		210–220	ja
		190–200	ja

* Gemäss Angaben des Herstellers

	Min.	
2	45-50	
2	45-50	
1 + 3	45-50	
2	15-20	
2	20-25	
1 + 3	20-25	
-	-	
2	35-45	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

Brot, Zopf

		°C	
Brot		210–220	5 Min.
		190–200	5 Min.
Brötchen		220–240	5 Min.
		200–220	5 Min.
Zopf		190–200	5 Min.
		180–200	5 Min.

Auflauf, Gratin

		°C	
Auflauf süss		190–200	ja
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)		190–200	ja
Lasagne, Moussaka		210–220	ja
Gemüse gratinieren		230–250	ja
		230	5 Min.

	Min.	
2	45-50	
1 + 3	40-50	
2	25-35	
1 + 3	25-30	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

	Min.	
2	45-50	
2	30-60	
2	30-40	
2 oder 3	5-10	
3	5-10	

Fleisch

	☐	°C	°C↑
Roastbeef		240–260	ja
Rindsschulter geschmort		170–190	ja
Kalbsschulter gebraten		210–230	ja
Schweinsschulter geschmort		180–190	ja
Schweinsschulter gebraten		210–230	ja
Lammgigot		210–220	ja
Hackbraten		200–220	ja
Fleischkäse		170–190	ja
Filet im Teig		190–200	ja
Koteletts *		250	5 Min.
Bratwürste *		250	5 Min.

* Nach der halben Dauer wenden.

	Min.	
2 1	35–45	und
2	70–100	
2	70–90	
2	80–110	
2	100– 120	
2 1	100–120	und
2	70–90	oder
2	50–70	
2	30–40	
4 3	15–20	und
4 3	10–15	

Geflügel

	☐	°C	°C
Poulet ganz *		210–230	ja
		180–190	nein
Poulet 4 Hälften *		220–230	5 Min.
Pouletschenkel *		250	5 Min.

* Nach der halben Dauer wenden.

Niedertemperaturgaren

	☐	°C	°C
Rindsfilet		80–90	nein
Roastbeef		80–90	nein
Schweinsnierstück		90–100	nein

Garen im Römertopf

	☐	°C	°C
Poulet		200–220	nein
Braten		200–220	nein
Saftplätzli		200–220	nein

	Min.	
2 1	70-80	und
2 1	60-80	
2 1	50-60	
3 2	20-30	

	Std.	
2	2-3	
2	2½-3½	
2	3-4	

	Min.	
2	60-70	
2	80-90	
2	50-70	

Dörren, Trocknen



Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!

		°C	
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein
Pilze geschnitten		50–60	nein
Kräuter		40–50	nein
Aprikosen		60–70	nein

- ► Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ► Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ► Original-Kuchenbleche oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Auflage schieben.



Es können maximal ein Gitterrost und zwei Original-Kuchenbleche verwendet werden.

- ► Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ► Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

	Std.	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7–8	oder
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5–8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3–5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14–16	

Sterilisieren, Einmachen

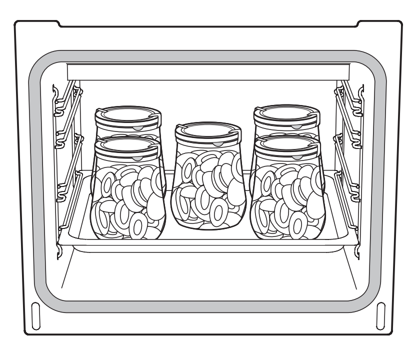
Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.

▶ Das Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.

▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.

▶ Gläser gemäss Abbildung auf das Original-Kuchenblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



▶ Betriebsart ▭ 150 °C wählen.
  – Nach ca. 60 bis 90 Minuten steigen in der Flüssigkeit in kurzen Abständen kleine Bläschen auf.

▶ Die Garraumtemperatur und die Betriebsart auf «0» stellen und die Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.

▶ Anschliessend die Gerätetür in Raststellung offen lassen.

▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.

▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

Tipps und Tricks

Heissluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei [symbol], [symbol] und [symbol] überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen. ▶ Beim Backen auf einer Auflage [symbol] wählen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Blech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Blech mit hellerem Gebäck nachbacken.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Energie sparen

- Die Betriebsarten [symbol] und [symbol] benötigen vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsarten [symbol] und [symbol].
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- So kurz wie nötig vorheizen.
- Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Option

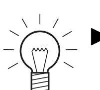
Wärmeschublade



Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

► Durch Drücken der Taste (≋) die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.



► Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

Aussenreinigung

- Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

▶ Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

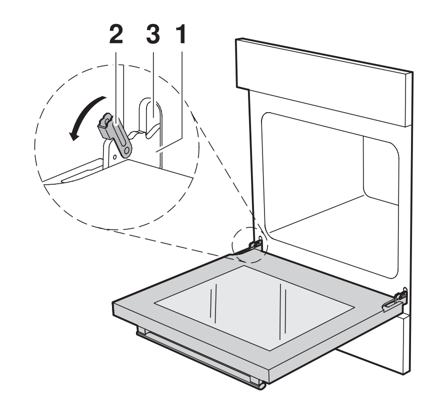
Gerätetür reinigen

- ► Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

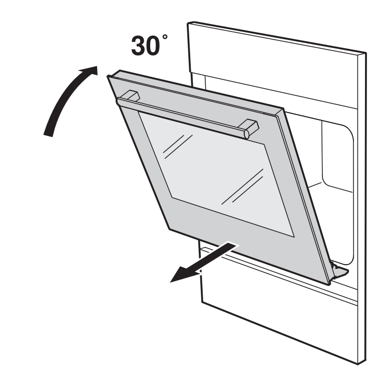
Gerätetür entfernen



Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 9 kg. Verletzungsgefahr!



- ► Gerätetür ganz öffnen.
- ► An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ► Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ► Gerätetür nach vorne herausziehen.

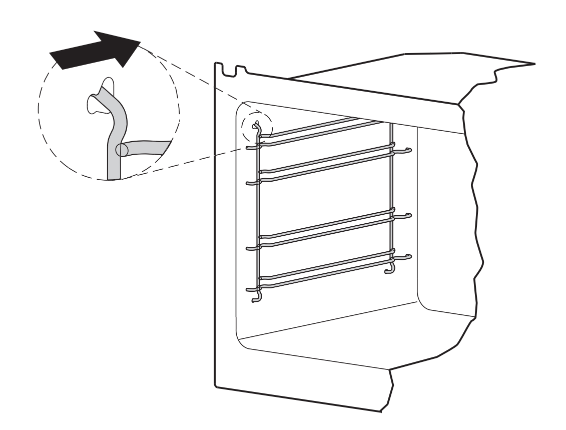
Gerätetür einsetzen

- ► Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ► Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

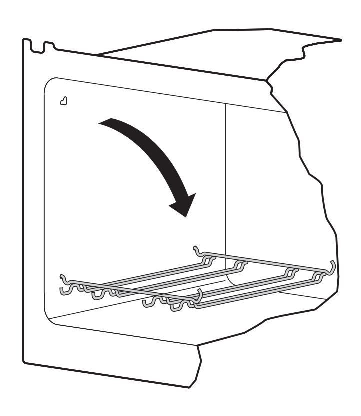
Herausnehmbare Teile

Auflagegitter

- Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus der Öffnung ziehen.



- Auflagegitter gegen die Garraummitte schwenken und unten aus der Öffnung heben.
- Einbau in umgekehrter Reihenfolge.



Türdichtung

- An den Ecken leicht nach aussen ziehen und die Haken aushängen.

Berührungsschutz vor Grill und Oberhitze

- An beiden Seiten fassen und nach vorne wegziehen.

Zubehör reinigen

- Der Gitterrost, die Auflagegitter und der Berührungsschutz können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.
- Die Türdichtung kann mit Spülwasser gereinigt werden.

Emaillierten Garraum reinigen



Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen.

- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

► Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens kann die Unterhitze angehoben werden. Heizkörper mit einem feuchten Tuch reinigen.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und die Herstellerangaben beachten.

Katalytische Selbstreinigung



Garraum nicht schrubben, keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltsreiniger verwenden. Die Selbstreinigungseigenschaft würde zerstört!

Der Garraum ist modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. Sie ist matt und rau.

Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während des normalen Gebrauchs bei Temperaturen über 200 °C abgebaut. Für die Reinigung ist Sauerstoff notwendig, daher eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht abdecken. Krusten z. B. eingebrannte Saucen oder Zucker verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:

- ▶ Beim Grillieren das Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und dieses unter den Gitterrost schieben.
- ▶ Für hohes Grillgut eine Porzellan- oder Glasform verwenden.
- ▶ Verschmutzungen möglichst rasch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- ▶ Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze legen.

Hat sich trotzdem eine Kruste gebildet:

- ▶ Kruste mit einem feuchten Tuch einweichen und abtupfen.
- ▶ Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen. Verbleibenden Rest mit einem feuchten Tuch einweichen und abtupfen.



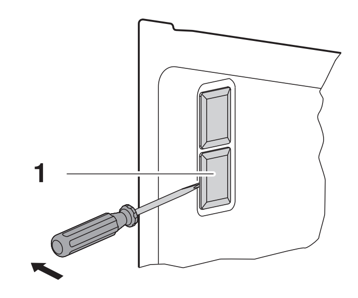
Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verbrennen eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Sollte der Garraum stark verschmutzt sein, ist es zur Unterstützung der katalytischen Selbstreinigung empfehlenswert, den leeren Garraum für mehrere Stunden bei maximaler Garraumtemperatur mit der Betriebsart ▭ zu heizen.

Glühbirne ersetzen



Gerät vom Stromnetz trennen, Sicherung herausdrehen bzw. den Sicherungsautomaten ausschalten.
Lampe und Gerät werden beim Betrieb heiss! Zuerst abkühlen lassen.



- ► Linkes Auflagegitter entfernen.
- ► Schraubenzieher in der Mitte der Glaskante ansetzen und das Lampenglas **1** vorsichtig aus der Halterung nehmen.
- ► Defekte Glühbirne herausschrauben.
- ► Neue Glühbirne vorsichtig einschrauben.
- ► Lampenglas in die Halterung drücken.
- ► Auflagegitter wieder befestigen.
- ► Gerät wieder ans Stromnetz anschliessen, Sicherung eindrehen bzw. Sicherungsautomat einschalten.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die FN-Nummer und die komplette Störungsmeldung z. B. F xx.

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

… die Anzeige dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
■ Uhrzeitanzeige «nicht sichtbar» gewählt.	▶ Die Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige sichtbar» wählen.

... die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung auswechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
■ Glühbirne defekt.	▶ Glühbirne ersetzen.

... beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt.
■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Die Garraumtemperatur reduzieren.

... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Beim Braten mit , und kann Fett auf die Unterhitze tropfen. Beim nächsten Gebrauch von , oder wird das Fett auf der Unterhitze verbrannt.	▶ Die abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

... F x x blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... U x x blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung	▶ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ⌚.

- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Uhrzeit bestätigt.



- Alle Benutzereinstellungen sind wieder auf Werkeinstellung gesetzt.

Herd



Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen, dadurch glühen die Platten aus.
Bei Überhitzung Gusskochplatten ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls kühlen sonst werden die Platten zerstört.

Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.

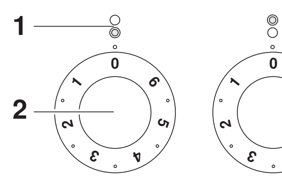


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Kochzonen bedienen

Drehschalter

1 Zuordnung Kochzone
2 Drehschalter
- 1 = minimale Leistung
- 6 = maximale Leistung



Ein-/Ausschalten



- Die Drehschalter sind versenkbar.
- Das Versenken ist nur möglich, wenn der Schalter in Position «0» ist.

▶ Auf die Mitte des Drehschalters drücken.

▶ Einschalten: Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
– Das Symbol ● leuchtet.

▶ Ausschalten: Drehschalter auf «0» stellen.
– Das Symbol ● erlischt, wenn alle Kochzonen und die Betriebsart ausgeschaltet sind.

Glaskeramik-Kochfeld

Zweiter Heizkreis / Bräterzone zuschalten

Je nach Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes kann ein zweiter Heizkreis bzw. eine Bräterzone zugeschaltet werden.

▶ Den Drehschalter über die Leistungsstufe 6 bis zum Anschlag drehen.
– Ein Klickgeräusch ist hörbar.

▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Zweiter Heizkreis / Bräterzone abschalten

▶ Drehschalter auf «0» stellen.

Gusskochplatten

- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da sonst die Randzone der Kochplatte überhitzt und reissen kann.
- Regelmässiges Überkochen – z. B. bei Verwendung von zu kleinen Pfannen – kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen.

Reinigung und Pflege

► Nur kalte Kochplatten reinigen. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen. Rückstände mit feiner Stahlwatte entfernen.



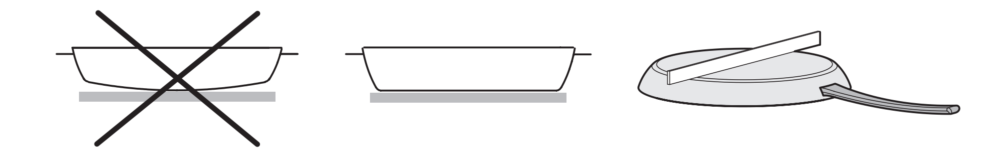
Der Edelstahlring um die Kochplatten verfärbt sich – infolge der grossen Hitze – mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr nur verwenden, wenn es über einen glatt-emaillierten Boden verfügt.

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Kochgeschirr mit stabilem Boden geeignet.
- Der Kochgeschirrboden sollte aus Edelstahl bestehen. Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
- Der Kochgeschirrboden muss in erhitztem Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.



- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann beschädigt werden.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte nicht verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.

► Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.

Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

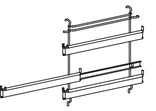
Original-Kuchenblech *



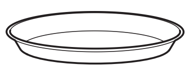
Gitterrost *



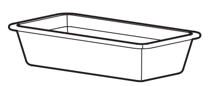
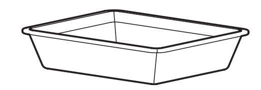
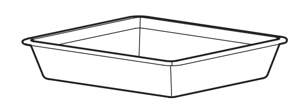
Rollauszug



Runde Kuchenbleche
mit TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

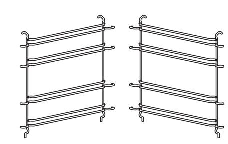


* Im Lieferumfang enthalten

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Porzellanform		325 × 65 × 177
Porzellanform		325 × 65 × 265
Porzellanform		325 × 65 × 354

Ersatzteile

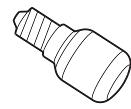
Auflagegitter links / rechts



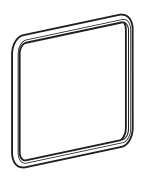
Schutzeinlage für Garraumboden



Glühbirne



Türdichtung



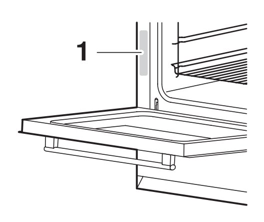
Technische Daten

Aussenabmessungen

▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

▶ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350 / EN 50304 wird mit den Betriebsarten [symbol] und [symbol] bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 60350 / EN 50304 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Notizen

Stichwortverzeichnis

U

V

W

Z

Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

► Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der SIBIR AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0844 848 848.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Schlieren, Tel. 044 755 73 00.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Timer einstellen

- ▶ Taste antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

SIBIR Haushalttechnik AG
Bernstrasse 60
8952 Schlieren
Tel. 044 755 73 00
Service-Center: Tel. 0844 848 848



J615.070-0